



Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes


Perles spéciales salade Les Essentiels	1	Kilo(s)
Filet(s) de volaille	1	
Carotte(s)	2	
Petits pois	0.2	Kilo(s)
Tomate(s)	2	
Poivron(s) rouge(s)	1	
Crème fraîche	0.05	Litre(s)
Ail	1	Tête(s)
Oignon(s)	2	
Huile	0	
Sel et poivre du moulin PM	0	

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté


Budget


Préparation
 10 min



Mise en œuvre

1. Cuire les Perles à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée) pendant 3 à 5 min, égoutter, huiler et réserver au chaud.
2. Tailler en mirepoix les carottes, les tomates, le poivron rouge et les oignons.
3. Faire revenir la mirepoix de légumes, ajouter l'ail écrasée et assaisonner et réserver au chaud.
4. Escaloper et faire revenir la volaille et les dés de bacon.
 - Ajouter la garniture de légumes et les petits pois.
 - Ajouter la crème fraîche et réduire légèrement.
 - Mélanger avec les Perles.
 - Dresser et servir chaud.